

朝陽科技大學
112學年度第1學期教學大綱

當期課號	1399	中文科名	創意烘焙實務
授課教師	陶冠全	開課單位	休閒事業管理系
學分數	2	修課時數	2
		開課班級	日間部四年制3年級 A班
修習別	專業選修		
類別	一般課程		

本課程培養學生下列知識：

培養學生瞭解烘焙材料特性及相關產品、各項產品操作作業程序、設備與器具、菜單知識、產品製作準備工作、烘焙產品包裝及販售注意事項、原物料的製備和控制，以期學生成為烘焙產業未來研發管理人才。

- 1.幫助學生了解烘焙原物料特性，如何應用於產品研發
- 2.增進學生對烘焙產品研發及實務操作技能
- 3.激發學生創意呈現於烘焙糕點應證，將學理與實務技能結合
- 4.培養學生具備未來投入職場就業態度及研發興趣

Students understand the baking material properties and related products, the product operation operating procedures, equipment and utensils, menu knowledge, product production preparations, bakery product packaging and selling notes, preparation and control of raw materials, to students to become Baking industry in the future development of management talent.

每週授課主題

- 第01週：烘焙原理及各項材料特性、器具操作方式
- 第02週：麵糰製作:瑞典蘋果派、酥皮橙酒洋梨派
- 第03週：奶油麵糊(一):菠蘿泡芙、杏仁卡士達泡芙
- 第04週：奶油麵糊(二):鄉村水果蛋糕、檸檬布丁塔
- 第05週：手工餅乾(一):巧克力杏仁餅、南瓜子杏仁餅
- 第06週：手工餅乾(二):羅蜜亞餅乾、蜜之果餅乾
- 第07週：手工餅乾(三):巧克力雪球、乳酪餅乾
- 第08週：創意糕點(一):法式馬卡龍、巧克力餡
- 第09週：創意糕點(二):達克瓦滋、焦糖餡
- 第10週：主廚小點(一):核果塔、乳酪塔
- 第11週：主廚小點(二):雙皮核桃派、蜂蜜蛋糕
- 第12週：漢餅系列(一):百香果鳳梨酥、自製鳳梨餡
- 第13週：漢餅系列(二):黃金綠豆椪、桃酥
- 第14週：法式慕斯(一):巧克力海綿蛋糕、藍莓慕斯
- 第15週：法式慕斯(二):重巧克力蛋糕、奧地利沙河
- 第16週：法式慕斯(三):香草海綿蛋糕、提拉蜜絲
- 第17週：銀髮糕點:抹茶蛋糕、抹茶銀耳慕斯
- 第18週：期末個人創意糕點成果發表

成績及評量方式

線上學習頻率、課堂報告及心得、課程成品練習成果：：50%
期末小組產品發表與試吃：50%

證照、國家考試及競賽關係

- 西點烘焙乙級技術士證照
- 全國技能競賽
- 西點烘焙丙級技術士證照

主要教材

- 1.依老師提供配方製作烘焙產品，請穿著廚房整齊服裝上課。(自製教材)
- 2.本課程為網路課程教學結合實務操作，請於上課前先行閱讀線上教材。(數位學習平台)

參考資料

本課程無參考資料!

建議先修課程

- 1.蛋糕丙級實務課程
- 2.本課程結合網路教學，請修課同學務必先行預習，再進廚房操作，每周繳交實作成果

教師資料

教師網頁：<http://www.cyut.edu.tw/~willytao0218/>

E-Mail：willytao0218@cyut.edu.tw

Office Hour：

星期一,第5~6節,地點:E-7A / R-322;

星期二,第3~4節,地點:E-7A / R-322;

分機:7296、5322

[\[關閉\]](#) [\[列印\]](#)

尊重智慧財產權，請勿不法影印。